

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bolu kukus merupakan salah satu sajian kuliner kue yang sangat istimewa dan sangat terkenal diseluruh penjuru Indonesia. Bolu kukus sendiri tergolong dalam makanan atau jajanan yang cukup mudah dijumpai, karena sering kali dijual di pinggir pinggir jalan. Bolu kukus ini memiliki rasa yang begitu enak, lezat dan memiliki tekstur yang lembut. Kue bolu itu sendiri merupakan jenis makanan berbahan dasar dari tepung terigu, kue bolu biasanya menggunakan bahan campuran seperti tepung terigu, gula dan telur. Kue bolu umumnya dimasak dengan menggunakan dua cara yaitu dengan cara dipanggang di dalam oven serta dengan cara dikukus (Rohimah, 2008).

Menurut Rohimah (2008) keberhasilan dalam pembuatan bolu kukus berada di dalam cara mengocok adonan dan mengukus adonan, misalnya mengocoknya terlalu lama atau terlalu sebentar ataupun cara pengukusannya terlalu sebentar mengakibatkan permukaan tekstur dari kue bolu kukus tidak jadi atau bantat. Produk bolu kukus di pasaran saat ini nutrisinya kurang baik, hal ini disebabkan karena pada bolu kukus lebih besar kandungan karbohidratnya, serta pada kandungan protein dan vitaminnya juga rendah. sehingga perlu upaya untuk meningkatkan kandungan proteinnya salah satunya dengan cara menambahkan protein dari tepung kacang hijau.

Berbagai macam jenis kue bolu merupakan produk olahan yang dibuat dari tepung terigu. Di Indonesia tepung terigu diperoleh dengan cara mengimpor dalam jumlah yang sangat besar, untuk itu harus menjadi perhatian khusus untuk dapat menemukan alternatif bahan pangan yang dapat digunakan sebagai

substitusi tepung terigu pada produk makanan di masa yang akan datang. Tentu alternatif ini akan mengurangi jumlah impor tepung terigu yang semakin tinggi yaitu 5,4 juta ton pada tahun 2014 (Aptindo, 2014).

Sebagai alternatif mengurangi penggunaan tepung terigu adalah dengan melakukan fortifikasi pangan yang telah dijadikan tepung kacang hijau. Kacang hijau merupakan salah satu hasil pertanian di Indonesia, yang mana potensial untuk dijadikan bahan pangan sumber kalori. Di antara bahan pangan sumber karbohidrat, kacang hijau banyak mengandung protein, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C. Sehingga dirasa penting dilakukan penelitian mengemukakan kajian peluang pemanfaatan tepung kacang hijau sebagai bahan substitusi tepung terigu pada pembuatan bolu kukus, sehingga diharapkan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dan meningkatkan kualitas bolu kukus yang dihasilkan kaya akan proteinnya.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap sifat fisiko-kimia dan organoleptik pada produk bolu kukus.

## **1.3 Hipotesa Penelitian**

Hipotesis penelitian tepung kacang hijau berpengaruh terhadap sifat fisiko-kimia dan organoleptik pada produk bolu kukus.